

## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Meada com Cogumelos ”

<b>1. Código:</b>	PVV 01.17.091	
<b>2. Descrição:</b>	Produto de restauração constituído por água, alho, azeite, cogumelo, margarina vegetal, massa meada, nata vegetal, óleo, pimenta branca, queijo vegan I, sal e vinho branco.	
<b>3. Matérias-primas:</b>	Água MP 01.05.002 - Alho MP 01.03.006 - Azeite MP 01.03.076 - Cogumelo MP 01.06.011 - Margarina vegetal MP 01.03.011 - Massa meada MP 01.06.045 - Nata vegetal MP 01.03.026 - Óleo vegetal MP 01.03.037 - Pimenta branca Queijo vegan I - (ver protocolo de receita nº OUT 01.17.491) MP 01.03.028 - Sal MP 01.01.205 - Vinho branco	
<b>4. Produção:</b>	Descascar, lavar e picar o alho. Esfarelar o queijo. Cozer a massa em água temperada de sal e um fio de óleo. Passar a massa por água. Saltear em azeite o alho picado e a margarina e deixar alourar. Adicionar os cogumelos e regar com vinho branco. Temperar de sal e pimenta, juntar as natas e a massa. Polvilhar com o queijo e levar a gratinar.	
<b>5. Acondicionamento / Embalagem:</b>	Produto não embalado.	



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Meada com Cogumelos”

<b>6. Conservação:</b>	Conservar a temperatura $\geq$ a $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por um período máximo de 4 horas.		
<b>7. Prazo de Validade do Produto / Tempo de Durabilidade Mínima:</b>	24 horas em condições de refrigeração.		
<b>8. Rotulagem:</b>	-----		
<b>9. Condições de Distribuição/Transporte:</b>	Em condições de isolamento térmico, estanques em temperaturas $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .		
<b>10. Dimensões e Formato por unidade:</b>	Servir em prato ou em caixa hermética (para saída da unidade de produção).		
<b>11. Características Organolépticas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cor</li><li>• Aroma</li><li>• Textura</li><li>• Sabor</li><li>• Aspeto</li></ul>	<i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i> <i>Sui generis</i>	Observação macroscópica Análise sensorial Análise sensorial Análise sensorial Observação macroscópica
<b>12. Características Físico – Químicas:</b>	Brevemente disponível.		
<b>13. Informação Nutricional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proteína</li><li>• Gordura Total</li><li>• Hidratos de Carbono</li><li>• Sal</li><li>• Valor Energético</li></ul>	<b>Por 100g/Produto</b>	2.4g 4.7g 12.7g 0.7g 101Kcal



## Ficha Técnica do Produto Final “Massa Meada com Cogumelos ”

<b>14. Características Microbiológicas*:</b>	• Microrganismos a 30°C	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Leveduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Bolores	≤10 UFC/g
	• Coliformes totais	≤10 UFC/g
	• <i>E.coli</i>	<10 UFC/g
	• <i>Listeria spp.</i>	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• Estafilococos coagulase positiva	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	• <i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g
	• <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25g
<b>15. Observações/Avisos:</b>	Alergénios: contém glúten e soja. Pode conter sulfitos e proteína de leite. Produto suscetível de conter OGM's.	

\* Fonte: Revista da Ordem dos Farmacêuticos N° 64 “ Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração” do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.